



## FINE DINING MENU MENU DÉGUSTATION

**Warm cream of beetroot with lightly-pickled oyster, notes of citrus and fennel**  
Crème tiède de betterave avec huître légèrement marinée, aux notes d'agrumes et  
au fenouil

**Ceps and crayfish cannelloni with bechamel of codium seaweed**  
Cannelloni aux cèpes et langoustine avec béchamel d'algue codium

**Sea bream with slightly smoked *dashi* broth, seaweed and petals of pickled shallot**  
Dorade rose avec bouillon *dashi* légèrement fumé, algues et pétales d'échalote  
marinée

**Grilled fillet of venison, spicy puree of chestnuts, seasonal mushrooms and almond  
sponge cake**  
Filet de chevreuil grillé, purée d'épices aux marrons, champignons de saison et  
gâteau aux amandes

***Ganache* of 70% cacao with, orange crumble of red berries and raspberry sorbet**  
Ganache de cacao à 70 % à l'orange, *crumble* de fruits rouges et sorbet à la fram-  
boise

Price for dinner · Prix par convive

**59,00 €**

VAT included in price · TVA comprise dans le prix

Drinks not included · Boissons non incluses

The menu has to be chosen by all table dinner guests

Le menu doit être choisi pour tous les convives de la table

Supplement for drink pairing of our Sommelier

Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier

**15,00 €**